



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE TURISMO**

**Ensayo de graduación previo a la obtención del título de
“Ingeniero/a en Turismo”**

**“ANÁLISIS DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES DEL
RESTAURANT LAS CAMPANITAS”**

Autores:

Karina Paola Guncay Ríos

Jaime Stalin Vintimilla Romo

Directora:

Lcda. Marcela Alexandra Galarza Torres

Cuenca, julio de 2013



RESUMEN

En este ensayo se ha realizado un análisis de la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales para el Restaurante Las Campanitas de la ciudad de Cuenca, con la finalidad de realizar un ensayo crítico, para que ayude al local a mejorar la calidad ambiental.

El análisis se orientó para mejorar el manejo de la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales mediante la detección de problemas, que se derivan de las actividades que en él se desarrollan, en el que permita realizar un análisis crítico y constructivo en beneficio del restaurant.

Este análisis se desarrolla cuatro capítulos, el primero cuenta con la recopilación de la historia y antecedentes del local, sus características para conocer el funcionamiento interno del mismo si cumplen con la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales.

El segundo capítulo orientado a los conceptos esenciales para el desarrollo del ensayo, para el conocimiento de la actividad que se desarrolla, el tercer capítulo esta la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales, conocer si el establecimiento cumple con la misma, el cuarto capítulo está el análisis crítico sustentado con la investigación de campo realizada.

Con este ensayo se pretende hacer un análisis crítico, para que el local desarrolle una política ambiental interna, por medio de algunas recomendaciones que se realiza al establecimiento.

Palabras clave. Buenas prácticas ambientales, Restaurante, análisis crítico.



ABSTRACT

This essay has analyzed the Guide to Good Environmental Practices for Restaurant. Las Campanitas of Cuenca city, in order to make a critical essay, to assist the local environmental quality improvement.

The analysis was aimed to improve the management of the Guide to Good Environmental Practices by detecting problems arising from the activities it developed, which allows critical analysis and constructive on behalf of the restaurant.

This analysis develops four chapters; the first collection features the history and background of the place, its features to know the inner workings of it if they meet the Guide to Good Environmental Practices.

The second chapter focused on the essential concepts for essay development, to the knowledge of the activity taking place, the third chapter is the Guide of Good Practices; determine if the facility meets the same, the fourth chapter is the critical analysis supported the field research.

This essay aims to do a critical analysis, for which local develop internal environmental policy, by means of some recommendations made to the facility.

Keywords: Good environmental practices, Restaurant, critical analysis



INDICE

PORTADA	1
RESUMEN	2
ABSTRACT	3
DEDICATORIA.....	7
AGRADECIMIENTOS	12
INTRODUCCION.	13
Sección. 1.....	14
LAS CAMPANITAS RESTAURANT	14
1.1 Historia.....	14
1.2 Características.	15
1.2.1 Ubicación Geográfica.....	15
1.2.2 Servicios.	16
1.2.3 Servicios de eventos.....	17
1.3 Menú	17
1.3.1 Menú Ejecutivo	17
1.3.1.1 Entradas	17
1.3.1.2 Sopas	17
1.3.1.3 Fuerte o segundo	18
1.3.1.4 Postres	18
1.3.2 Sopas a la carta	18
1.3.3 Platos fuertes.....	18
1.3.4 Mariscos	19
1.3.5 Postres.....	19



1.3.6 Bebidas no alcohólicas	19
1.3.7 Bebidas alcohólicas	19
1.4 Precios	20
Sección 2.....	21
TEORÍA CIENTÍFICA.	21
2.1. Comisión de Gestión Ambiental.....	21
2.2. Sistema de Gestión Ambiental.....	21
2.3. Manual de Buenas Prácticas ambientales.	21
2.4. Buenas Prácticas Ambientales.....	21
Sección 3.....	22
3.1 Guía de Buenas Prácticas Ambientales para el funcionamiento de restaurantes y pollerías.....	22
3.1.1 Contaminación de los residuos vegetales aceites.	22
3.1.2 Generación y manejo de residuos sólidos.	22
3.1.3 Riesgo por flagelos.	22
3.1.4 Riesgo por accidentes laborales.....	22
3.1.5 Área de trabajo.	23
Sección 4.....	24
ENSAYO CRÍTICO.....	24
ANÁLISIS DE LA GUÍA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES	24
4.1 Contaminación de los residuos vegetales aceites.....	24
4.2 Generación y manejo de residuos sólidos.	24
4.3 Riesgo por flagelos.	24
4.4 Riesgo por accidentes laborales.....	24



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

4.5 Área de trabajo.....	25
CONCLUSIONES.....	26
RECOMENDACIONES	27
BIBLIOGRAFIA	29
GLOSARIO.....	30
ANEXOS	32



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo, Jaime Stalin Vintimilla Romo, autor del Ensayo "Análisis de la guía de Buenas prácticas ambientales en el restaurante Las Campanitas", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 25 de julio del 2013


Jaime Stalin Vintimilla Romo
0104033352



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo, Karina Paola Guncay Rios, autor del Ensayo "Análisis de la guía de Buenas prácticas ambientales en el restaurante Las Campanitas", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 25 de julio del 2013.

Karina Paola Guncay Rios

0103091666



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Karina Paola Guncay Rios, autor del Ensayo "Análisis de la guía de Buenas prácticas ambientales en el restaurante Las Campanitas", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniera en turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 25 de julio del 2013.

Karina Paola Guncay Rios

0103091666




UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo, Jaime Stalin Vintimilla Romo, autor de del Ensayo "Análisis de la guía de Buenas prácticas ambientales en el restaurante Las Campanitas", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniero en turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 25 de julio del 2013



Jaime Stalin Vintimilla Romo
0104033352

DEDICATORIA

Karina Paola Guncay Rios
Jaime Stalin Vintimilla Romo



El siguiente trabajo está dedicado de una manera muy especial a mi madre por ser mi fortaleza y apoyarme durante esta trayectoria de mi vida por haberme enseñado a ser perseverante y guiarme por el camino del éxito. También dedico a mis hermanas por haber estado incondicionalmente a mi lado que han sido el impulso más grande para culminar mi carrera.

Karina Guncay.

Este trabajo está dedicado a Dios que ha sido la guía para seguir adelante con su fortaleza, y de manera muy especial a mi madre que me apoyado en todo momento durante esta trayectoria de mi vida por haberme enseñado a ser perseverante y guiarme por el camino del éxito. También dedico a la Lcda. Carmen Castro por haber estado incondicionalmente a mi lado que con su apoyo ha sido el impulso más grande para culminar mi carrera.

Stalin Vintimilla.



AGRADECIMIENTOS

Queremos hacer llegar nuestros más sinceros agradecimientos a la Master Alexandra Galarza por haber compartido durante todos estos años sus conocimientos y sus valiosos consejos y apoyo incondicional, también agradecemos a todos los compañeros de estudio ya que con su valiosa amistad han logrado transmitir augurio de éxitos.

Karina Guncay

Stalin Vintimilla.



INTRODUCCION.

El sector de restaurante es considerado de mediano impacto Ambiental, por lo que no ha sido tomado en cuenta para que sea implementado un sistema de gestión ambiental que contribuyan a la preservación de los recursos naturales.

Se considera que este sector a nivel mundial, nacional y local, afecta principalmente los recursos de: agua, aire, suelo por la generación de residuos, predominando los de tipo orgánico.

Las acciones para minimizar los impactos que produce este sector como las emisiones de gases que generalmente es en la área de cocción, disminución de consumos de agua y energía se plantea como primera actuación el cambio técnico de los procesos.

A nivel local se han establecido diferentes tipos de procesos, como la sustitución de materiales, modificaciones en los equipos o diseño de nuevos productos estandarizados para cada área de trabajo. Pero no se reflexiona sobre la posibilidad, de reducir el impacto ambiental negativo a través de la implementación de una guía de Buenas Prácticas Ambientales.

Las buenas prácticas ambientales son útiles, tanto por su simplicidad y la reducción de los costos operativos como por sus sorprendentes resultados que se obtienen. Cambios en la actitud de las personas y en la organización de las operaciones. Al necesitar una baja inversión su rentabilidad es alta y al no afectar a los procesos son bien aceptadas.

En el presente trabajo se tiene por objeto analizar la situación de la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales del Restaurante "Las Campanitas" mediante este análisis servirá para minimizar el impacto ambiental, y reducir costos de operación y procesos.



Sección. 1

LAS CAMPANITAS RESTAURANT

En este capítulo se desarrollará la historia del restaurant sus características y productos que ofrece, esto nos facilitara un análisis crítico de las Buenas Prácticas Ambientales que tiene o no el Restaurante Las Campanitas para mejorar su calidad ambiental y servicio.

1.1 Historia.

El negocio de servicio de comida preparada ha sido el pilar primordial de la familia Vintimilla Romo, que comienza desde el año de 1982 con el nombre de Las Campanitas Restaurant, los dueños oriundos de la Provincia de Pichincha vieron la comida como un boom en ese tiempo.

El negocio de comida se fue extendiendo después 7 años de inicio de actividades en la ciudad de Cuenca, deciden tener una sucursal en la Provincia del Cañar cantón La Troncal logrando un éxito en su servicio, 5 años de funcionamiento basto para abrir otra sucursal en la ciudad de Quito logrando con éxito la ilusión de expandirse a nivel nacional.

La alegría no fue eterna ya que a finales de los años de 1999-2000 el negocio que era familiar quebró, cerrando así sus dos sucursales, a causa de la dolarización las cuentas se habían congelado y la adquisición de los bienes inmuebles se estableció en 200% del valor real, quedando así solo un local principal.

El negocio de Restaurante en la familia Vintimilla Romo tiene 3 décadas de funcionamiento concentrados en su único local en la ciudad que le abrió las puertas “Cuenca”.

Es un inmueble perteneciente al inventario del Patrimonio Cultural de Cuenca con su patio y traspatio, de dos pisos con una entrada de piedras de mármol blancas talladas a mano en forma de huesos, esta casa tiene 90 años de construcción en el centro histórico de la ciudad, tiene un solo salón principal sostenido por 7 pilares de madera de color caoba, cubierto por un techo de vidrio, en el centro del local se encuentra un candelabro de bronce elaborado por artesanos cuencanos.

El local es apropiado para eventos sociales como la elección de la Cholita Cuencana, Bautizos, matrimonios, salón de reuniones, etc.



1.2 Características.

Restaurant “Las Campanitas” tiene una gastronomía variada, dirigida específicamente a clientes de oficinas, turistas el cual su fuerte son los almuerzos ejecutivos y platos a la carta, su gran afluencia de gente son las horas pico de 7am a 9 am y de 11am a 15Pm.

El restaurant cuenta con un bar en el cual ofrecen bebidas alcohólicas y no alcohólicas y una pequeña gama de vinos el cual hacen un ambiente agradable a la degustación del paladar, el local tiene una capacidad de 50 personas y cuenta con una calificación de segunda categoría.



Foto 1.
Título. Bar
Autor. Stalin Vintimilla
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto 2.
Título. “Las Campanitas” Restaurant.
Autor. Stalin Vintimilla
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013

1.2.1 Ubicación Geográfica.

Ubicado en el centro histórico de Cuenca en las calles Luis Cordero 7-33 y Sucre.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

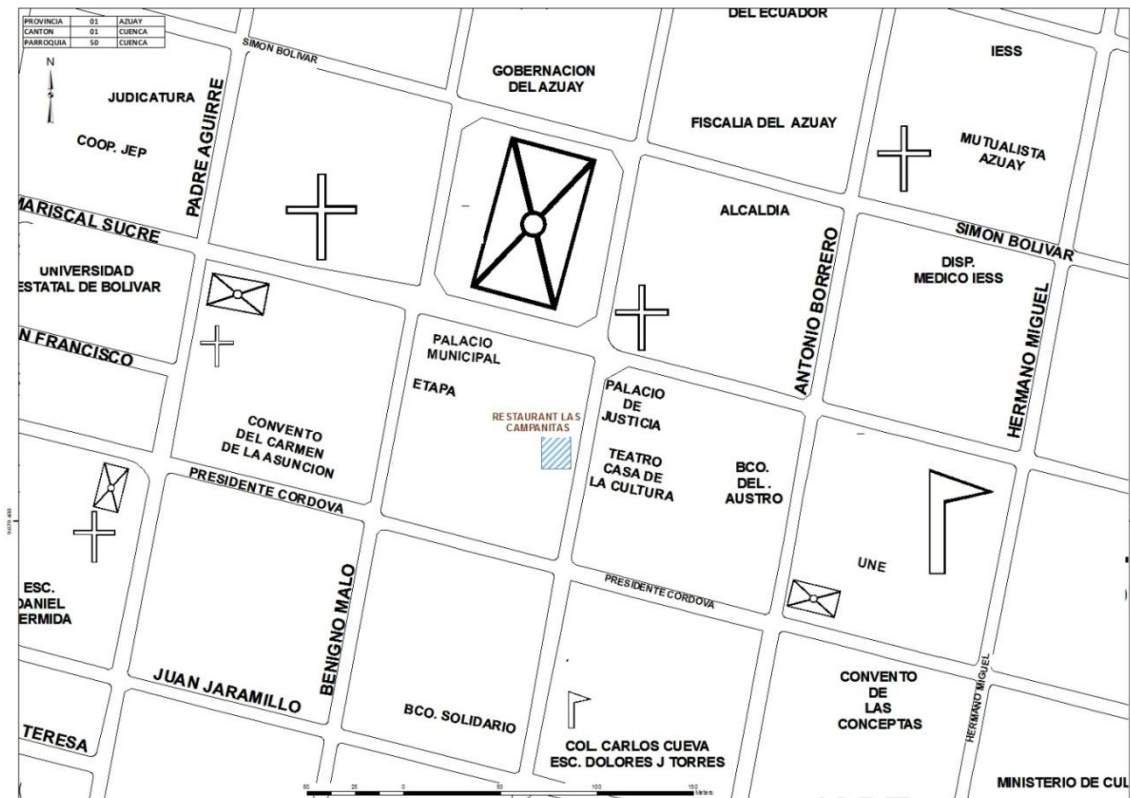


Figura1.

Título. Las Campanitas Restaurante

Autor. Stalin Vintimilla

Fuente. Propia

Fecha. Julio 2013

El restaurante atiende de lunes a domingos en un solo horario de 7 am a 19:30 pm, cuenta con número telefónico 2847430

1.2.2 Servicios.

Las Campanitas Restaurant tienen por objetivo primordial dar una atención de calidez, rapidez y calidad al cliente ya que está dirigido para sector de clientes ejecutivos de trabajo, los cuales poseen un tiempo determinado para el lunch, por eso es que el local se caracteriza por su servicio rápido y de calidad.



1.2.3 Servicios de eventos

Posee un adecuado lugar para la realización de eventos sociales, con capacidad para 75 personas proporcionando los servicios de comida, bebida, buffet y personal y mantelería adecuada para cada evento.

1.3 Menú

En el Restaurant Las Campanitas el menú es lo primordial dando una gran variedad a su gastronomía, por ser un local de comida para ejecutivos de trabajo tenemos un almuerzo ejecutivo la variación debe ser constante día a día, también ponen a disposición un menú de platos a la carta, ya que está ubicado en el centro histórico de la ciudad es visitado por turistas nacionales y extranjeros.

1.3.1 Menú Ejecutivo

Cabe recalcar que el menú ejecutivo es el lunch es decir almuerzo el cual contiene:

Entrada, Sopa, Segundo, Jugo y postre

La entrada en el almuerzo ejecutivo para el Restaurant Las Campanitas, es conocida como lo primero que se sirve para el acompañar a la sopa.

1.3.1.1 Entradas

- Mote cocinado
- Choclo cocinado
- Abas con queso
- Rodajas de pan mantequilla
- Canguil

1.3.1.2 Sopas

- Caldo de gallina

Caldo de gallina, alverja tierna, papa cocinada,

- Caldo de bolas

Bolas de verde rellenas, papa, col

- Locro Cuencano

Cuero, papa, aguacate



- Sancocho de carne

Verde, yuca, choclo, carne de res

1.3.1.3 Fuerte o segundo

- Pollo con champiñones

Lomo de res, champiñones, arroz y ensalada caliente

- Plato típico

Chuleta, mote pillo, yapingacho, encebollado de cebolla, aguacate

- Pollo apanado

Pollo apanado, arroz menestra

- Corvina en salsa

Arroz, corvina en salsa de tomate, ensalada fría

1.3.1.4 Postres

- Queso con miel
- Espumilla
- Flan con trocitos de frutas
- Frutillas con crema
- Ensalada de frutas
- Buñuelos con miel
- Suspiros, relámpagos

1.3.2 Sopas a la carta

- Caldo de pollo
- Presa de pollo, consomé, alverjitas
- Crema de espárragos
- Crema de champiñones

1.3.3 Platos fuertes

- Churrasco

Bistec de carne, ensalada, huevos fritos, papas fritas, arroz

- Chaulafan



Arroz revuelto con camarón carne de chanco, pollo y alverjas con especia salsa china

- Pollo apanado con menestra de frejol

Filete de pollo con miga de pan frita con menestra de frejol

- Pollo a la plancha con champiñones

Filete de pollo a la plancha con especias, salsa de champiñones, ensalada caliente

1.3.4 Mariscos

- Sopa marinera

Variedad de mariscos en sopa

- Arroz marinero

Arroz revuelto con mariscos (cangrejo, calamar, pulpo, camarones, mejillones calamar)

- Corvina en salsa de camarones

Corvina a la plancha, salsa de camarones con vino blanco

- Trucha frita

Trucha entera frita, ensalada fría, arroz, patacones

1.3.5 Postres

- Duraznos con crema
- Copa de helado de sabores
- Banana Split

1.3.6 Bebidas no alcohólicas

- Jugos de varios sabores naturales
- Colas
- Batidos
- Jaras de jugos

1.3.7 Bebidas alcohólicas

- Vinos tinto o blanco



- Cuba libre
- Piña colada
- Alexander
- Cerveza (pilsener, henniken, corona).

1.4 Precios

Los precios para el almuerzo ejecutivo están fijados en \$2,25. La variedad de los precios va según el plato fuerte que van desde los\$ 4,00 a 5,50 precios cómodos para todo bolsillo, en el local no aceptan tarjetas de crédito ni cheques.



Sección 2

TEORÍA CIENTÍFICA.

2.1. Comisión de Gestión Ambiental.

La COMISION DE GESTIÓN AMBIENTAL (CGA), es una entidad pública descentralizada del Gobierno Local, que gestiona, coordina, lidera la gestión ambiental y ejerce las competencias de Autoridad Ambiental de Aplicación Responsable en el cantón Cuenca.

Mediante la ordenanza Municipal del 22 de mayo de 1997, se creó la Comisión de Gestión Ambiental (C.G.A) de Cuenca, con el propósito fundamental de constituirse en el órgano supramunicipal descentralizado, integrador, de coordinación transectorial, interacción y cooperación de la participación pública y privada, que lidera y apoya el desarrollo y fortalecimiento de la gestión ambiental en el cantón Cuenca

2.2. Sistema de Gestión Ambiental.

Es aquél sistema por el cual una organización controla las actividades, los productos y los procesos que causan, o podrían causar, impactos medioambientales y así, minimiza los impactos medioambientales de sus operaciones, este enfoque se basa en la gestión de causa y efecto, donde las actividades, los productos y los procesos de la organización son las causas o los “aspectos” y sus efectos resultantes, o efectos potenciales, sobre el medio ambiente son los “impactos”. (ISO 14001 EMS; Hewitt Roberts, Gary Robinson)

2.3. Manual de Buenas Prácticas ambientales.

Documento que recoge mecanismos o sistemas que ayudan a alcanzar cambios en los hábitos del personal de una empresa, de fácil aplicación y bajo coste económico, que comporten una mejora de la calidad ambiental y del balance económico de la empresa.

2.4. Buenas Prácticas Ambientales.

Las Buenas Prácticas Ambientales son medidas sencillas y útiles que podemos adoptar tanto los trabajadores y trabajadoras como las empresas de cara a reducir el impacto ambiental negativo de sus actividades.



Sección 3

3.1 Guía de Buenas Prácticas Ambientales para el funcionamiento de restaurantes y pollerías

El análisis de las Buenas Prácticas ambientales se realizara en base a la guía de las Buenas Prácticas Ambientales de la Comisión de Gestión Ambiental CGA. Las cuales están establecidas para locales de restaurantes y pollerías.

3.1.1 Contaminación de los residuos vegetales aceites.

Se deberá disponer de un recipiente señalizado para el almacenamiento de los aceites vegetales usados.

Una vez que el recipiente se haya llenado deberá ser entregado a EMAC.

3.1.2 Generación y manejo de residuos sólidos.

Se deberá realizar la clasificación de los residuos sólidos clasificándolos en reciclables y no reciclables.

Se deberá disponer de dos tachos señalizados: 1 para desechos reciclables (funda azul) y 1 para desechos no reciclables (funda negra) y se dará a EMAC dentro del horario establecido.

3.1.3 Riesgo por flagelos.

Además de cumplir con lo establecido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos, se deberá disponer por lo menos de un extintor de polvo químico seco con capacidad mínima de 20 libras y estar colocado en un área visible.

Todas las instalaciones eléctricas deberán estar canalizadas y contar con tomacorrientes y enchufes en perfectas condiciones.

3.1.4 Riesgo por accidentes laborales.

Todo el personal debe disponer de mandil, gorras y guantes.

Se contarán con un botiquín de primeros auxilios, el cual estará equipado con lo necesario para la seguridad del personal.



3.1.5 Área de trabajo.

Los mesones de cocina deberán ser de cerámica, granito o acero inoxidable en perfecto estado.

Las paredes de la cocina deben estar recubiertas con cerámica en perfectas condiciones para así mejorar la limpieza de la misma.

Queda prohibido verter al desagüe y a los sumideros público los aceites vegetales usados, grasas y restos de comida.

Deberá destinarse un área específica para el almacenamiento de materia prima debidamente clasificada, la cual no deberá estar en contacto directo con el piso.



Sección 4

ENSAYO CRÍTICO

ANÁLISIS DE LA GUÍA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

En este ensayo se realizara un enfoque crítico del Restaurant Las Campanitas después de un estudio de campo y gracias a los dueños se nos ha permitido dar los siguientes puntos de vista.

4.1 Contaminación de los residuos vegetales aceites.

El local no cuenta con recipientes adecuados para el almacenamiento de residuos de aceites vegetales, lo que hacen es mandar en la basura lo cual genera una contaminación ambiental. Sin tomar en cuenta que puede ser reciclado o vendido.

Foto 3. Anexo 1

4.2 Generación y manejo de residuos sólidos.

El restaurante Las Campanitas no cumple con esta disposición ambiental, lo que realiza es en una sola funda mandar todos los desechos sólidos, y los reciclables, lo cual genera una falta de compromiso con el ambiente, utilizan solo la funda negra.

Foto 4. Anexo 1

4.3 Riesgo por flagelos.

El riesgo por flagelos está considerado para el local como lo primordial ya que si cuenta no solo con un extintor, sino con dos debidamente recargados año a año, esto hace que haya seguridad en el local.

El local cuenta con instalaciones eléctricas ya caducas como canaletas, tomacorrientes, boquillas este local no cuenta con un plan estratégico de seguridad, es negativo no tener un plan de restructuración de los mismos.

4.4 Riesgo por accidentes laborales.

El personal no se encuentra bien equipado; cuentan con gorras, mandil, y guantes, pero no con la debida estandarización esto son mandiles sin rasgar y gorras en perfecto estado.



El local no cuenta con un botiquín, solo cuenta con un líquido para las cortaduras, lo cual no da seguridad a sus empleados, estos detalles no dan una estabilidad laboral.

Foto 5. Anexo 1

4.5 Área de trabajo.

En el área de cocina los mesones están recubiertos con acero inoxidable esto permite una correcta área de trabajo.

Las paredes de la cocina no están cubiertas de cerámica, lo que han procedido a pintar las paredes con pintura lavable, esto hace un que el local no ayude al medio ambiente.

En los sumideros se vierten desechos sólidos, desechos de comida, contaminando y tapando los sumideros.

La área de almacenamiento esta en correcto funcionamiento, ya que posee 4 congeladores para diferentes tipos de productos, esto es de recalcar el correcto funcionamiento del almacenamiento de los productos.

Foto 6. Anexo 1

El Restaurante Las Campanitas no cumple con la guía de las Buenas Prácticas Ambientales establecida por la Comisión de Gestión Ambiental el cual no contribuyen con el medio ambiente.



CONCLUSIONES

En conclusión la aplicación de las buenas prácticas ambientales indicadas en este trabajo deben ser asumidas de manera responsable por la gerencia o el administrador del restaurante quien es el responsable de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales.

La Guía de Buenas Prácticas ambientales es un elemento de suma importancia para toda empresa y más aun cuando se trata de restaurantes, por lo que es necesario hacer el estudio y aplicar la guía de las Buenas prácticas ambientales para mejorar la calidad de cada uno de los establecimientos.

La calidad del buen servicio que se recibe en el restaurante constituye un mecanismo de mejora en su actividad diaria y un factor de fidelización a nivel de negocio. Además, la satisfacción del cliente se constituye en un instrumento clave de promoción gratuita del destino en los lugares de origen de los mismos.

Durante la realización de este trabajo nos permitió conocer profundamente el manejo responsable que debería tener los restaurantes para con los desechos y residuos orgánicos e inorgánicos para mantener un ambiente más limpio, responsable y sustentable.



RECOMENDACIONES

Como recomendaciones para el Restaurante Las Campanitas hemos propuesto una política ambiental interna las cuales son:

Área de atención al cliente

Se colocara señalización de no está permitido fumar.

Se realizara una adecuada fumigación al local, un día que no se abra una vez por semana para así evitar un impacto peligroso.

Foto 7. Anexo 2

Generación de gases

Se realizara una conexión una canaleta de aluminio el cual permitirá el menor impacto posible de gases que se produzcan en el interior de la cocina, a través de un sistema eléctrico extractor de olores.

Foto 8. Anexo 2

Ubicación de gas licuado de petróleo. (G.L.P.)

Los cilindros de gas deben estar colocados en un área independiente de la cocina fuera de la misma.

El gas debe ser de tipo industrial de 15 o 65 kilos.

Foto 9. Anexo 2

Riesgo en accidentes Laborales

El personal deberá debidamente uniformado mandil, gorra, guantes quien no cumpla será sancionado con multa del 5% de su remuneración.

Todo el personal estará debidamente bien cortado el cabello y sujeto.

Foto 10. Anexo 2

Área de trabajo.

En el sector de la cocina se tendrá un botiquín de primeros auxilios visible debidamente equipado con todo lo necesario para cortaduras, quemados e infecciones estomacales.



El local tendrá las paredes cubiertas de cerámicas para su correcto aseo, con una altura de 3 metros.

La emisión de gases se lo realizara a través de una campana de acero inoxidable la cual funcionara por medio del viento colaborando con el medio ambiente.

Foto 11. Anexo 3

Contaminación de los residuos vegetales aceites.

Se reciclara tachos de aceite para el reciclado del mismo, y el cual se enviara en los carros recicladores de EMAC.

Foto 12. Anexo 3

Generación y manejo de residuos sólidos.

Se clasificara los residuos sólidos y restantes de comidas en un sistema de reciclaje para terreno o alimentación de animales en tachos diferenciados y bien sellados.



BIBLIOGRAFIA

Bustos, Fernando. Modulo de Gestión Ambiental y Turismo. Cuenca, 2011

Pérez de las Heras, Mónica. "Manual de Turismo Sostenible". Empresas de Restauración. España, Grupo Mundi-Presa, 2004.

"Sistema de Gestión ambiental". Sistema de Gestión ambiental. Internet.
http://www.lifesinergia.org/formacion/curso/12_sistemas_de_gestion_ambient.pdf.
Acceso: 18 de julio del 2013.

Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos Para Restaurantes y Servicios afines. Internet.
<http://es.scribd.com/doc/21658943/Manual-de-Buenas-Practicas-de-Manipulacion-de-Alimentos-Para-Restaurantes-y-Serviciosafines>.
Acceso: 19 de julio del 2013.

Codó, Lluís. *Los modelos de gestión medio ambiental y su aplicación a la restauración comercial.* Internet.
http://www.gestionrestaurantes.com//llegir_article.php?article=368. Acceso: 21 de julio del 2013.

Parra, J. (s.f.). Historia de la Gastronomía. Internet.
<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtm>. Acceso: 21 de julio del 2013.

Mendieta, Tania y Miguel Pacurucu. Evaluación del desempeño del Restaurante Raymipampa. Cuenca, 2003.



GLOSARIO

Ambiente. Comprende el conjunto de valores naturales, sociales y culturales existentes en un lugar y en un momento determinado, que influyen en la vida del ser humano y en las generaciones venideras. Es decir, no se trata sólo del espacio en el que se desarrolla la vida, sino que también comprende seres vivos, objetos, agua, suelo, aire y las relaciones entre ellos, así como elementos tan intangibles como la cultura

Buenas prácticas. Modelos de experiencias positivas a través de las cuales se ha obtenido resultados satisfactorios y son sistematizadas con la intención de que, de acuerdo al caso, puedan ser replicadas o adaptadas con otros contextos

Contaminación ambiental. Acción y efecto de introducir cualquier tipo de impureza, materia o efectos físicos (ruido, radiación, calor, vibraciones, etc.), en un determinado medio y en niveles más altos de los normal, lo que puede ocasionar daños al ambiente al apartarlo de sus equilibrio

Desarrollo sostenible. Desarrollo que satisface las necesidades de las personas, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas. Considera tres componentes económicos sociales y ambientales.

Gas licuado. Es una mezcla de hidrocarburos gaseosos a temperatura y presión ambiental, mantenida en estado líquido por aumento de presión y/o descenso de temperatura. Está compuesto principalmente por propano, butano y puede contener propileno y butileno. (Fuente: Norma COVENIN 904)

Gestión ambiental. Conjunto de operaciones técnicas y actividades gerenciales que tienen como objetivo asegurar que el proyecto, obra o actividad opere dentro de las normas legales, técnicas y ambientales exigidas, minimice sus efectos e impactos ambientales negativos y atienda a otros objetivos empresariales como mantener una buena relación con la comunidad. Conjunto de acciones encaminadas a lograr la misma nacionalidad en el proceso de decisión relativo a la conservación, defensa, protección y mejora del ambiente, a partir de un enfoque interdisciplinario y global. Aquellos aspectos de la gestión total (incluyendo la planificación) que determinan e implementan la política ambiental. Partes de la función de gestión global de una organización, que desarrolla, implanta, logra, revisa y mantiene la política ambiental.

Impacto ambiental. Son los cambios de una variable ambiental como resultado de la intervención humana, en comparación con lo que hubiese ocurrido si la



situación no hubiese producido, teniendo como resultado consecuencias positivas y/o negativas.

Reciclado. Método por el cual parte de los desechos generados por la industria o los particulares se recupera para ser nuevamente utilizado en su uso original o no. Recuperación de materiales a partir de residuos y transformación de los mismos para su reutilización como materia prima. Transformación de residuos, dentro de un proceso de producción, para su fin inicial o para otros fines, Incluido el compostaje y la biometanización pero no la incineración con recuperación de energía.

Reciclaje. Utilización como materia prima de materiales que de otra forma serían considerados desechos. Separación, recuperación, procesamiento y reutilización de productos y materiales obsoletos o de subproductos industriales. Retorno a un sistema de producción de materiales desechados, inútiles o sobrantes de procesos industriales, para su utilización en la manufactura de bienes materiales, con miras a obtener ganancias, para la conservación de recursos naturales escasos, para aprovechar materiales que requieran mucha energía para su transformación prima.

Restauración. *Restauración* es otro nombre para el arte de la gastronomía y para la actividad de los restaurantes.

Restaurante. Restaurante o restorán¹ es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

Residuo. Sustancia u objetos del cual su poseedor se desprende o tiene la necesidad u obligación de desprenderse.

Residuo Orgánico. Se refiere a los residuos biodegradables o sujetos a descomposición. Residuos producidos durante la preparación de alimentos y sobrantes producto del consumo expendidos por establecimientos, restaurantes y otro tipo de medio dedicado a la venta de comidas.

Residuo inorgánico. Son los residuos que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo los envases plásticos.



Reutilización. Toda actividad que permita volver a usar un producto varias veces sin tratamiento, con el objetivo de que cumpla el mismo fin para el que fue elaborado originalmente.

Sistema de Gestión ambiental. parte del sistema de gestión ambiental de la empresa que incluye la estructura organizacional, la planificación de actividades, las responsabilidades, las practicas, los procedimientos, los procesos y los recursos para desarrollar, implantar, llevar a cabo, revisar y mantener al día la política ambiental de la empresa.

Turismo Sostenible. Es la actividad turística que establece un equilibrio entre los aspectos ambientales, económicos y socioculturales. Por lo tanto el turismo sostenible debe:

- Dar un uso óptimo a los recursos ambientales que son un elemento fundamental del desarrollo turístico, manteniendo los procesos ecológicos esenciales y ayudando a conservar los recursos naturales y la diversidad biológica.
- Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar sus activos culturales arquitectónicos y sus valores tradicionales, y contribuir al entendimiento y a la tolerancia intercultural.
- Asegurar unas actividades económicas viables a largo plazo, que reporten a todos los agentes unos beneficios socioeconómicos bien distribuidos, entre los que se cuenten con oportunidades de empleo estable y de obtención de ingresos y servicios sociales para las comunidades anfitrionas y que contribuyan a la reducción de la pobreza



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

ANEXOS



ANEXO #1



Foto. 3
Título. Residuos Vegetales
Autor. Stalin Vintimilla
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto. 4
Título. Tacho de Basura
Autor. Stalin Vintimilla
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto. 5
Título. Ropa de trabajo
Autor. Stalin Vintimilla
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto. 6
Título. Área de trabajo
Autor. Stalin Vintimilla
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



ANEXO #2



Foto. 7
Titulo. Señalización
Autor. Karina Guncay
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto. 8
Titulo. Extractor de olores
Autor. Karina Guncay
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto. 9
Titulo. Gas Centralizado
Autor. Karina Guncay
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto. 10
Titulo. Ropa de trabajo
Autor. Karina Guncay
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



ANEXO #3



Foto 11.
Título. Área de trabajo recomendada
Autor. Karina Guncay
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



Foto 12.
Título. Envase de reciclaje de aceite
Autor. Karina Guncay
Fuente. Propia
Fecha. Julio 2013



ANEXO #4

DISEÑO DEL TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN: ELABORACIÓN DE UN ENSAYO ACADÉMICO

DISEÑO DEL ENSAYO ACADÉMICO

1. TITULO DEL ENSAYO

Análisis Guía de Buenas prácticas Ambientales del restaurant Las Campanitas.

2. NOMBRES DE LOS ESTUDIANTES

Karina Paola Guncay Ríos.

Jaime Stalin Vintimilla Romo.

3. JUSTIFICACIÓN DEL ENSAYO

En la actualidad las buenas prácticas ambientales se han convertido en un instrumento importante para las empresas turísticas en especial para la restauración por lo que gran parte de la industria alimentaria lo está adoptando para poder garantizar su producto y servicio para satisfacer a los clientes. Es por este motivo que hemos decidido realizar el análisis del restaurante Las Campanitas para mejorar los procesos de producción y reducir los costos para así mejorar la calidad tanto del servicio como la ambiental.

4. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Para la realización de este ensayo hemos visto la necesidad de revisar algunos libros, fuentes de internet, tesis, revistas para poder resolver algunas dudas que presentaban en la realización del trabajo.



Para poder realizar el análisis de la guía de Buenas Prácticas ambiental del restaurante, nos pareció necesario relatar la historia mediante los dueños del restaurante donde nos detallaron los sucesos.

De igual manera se nos hizo de suma importancia investigar los conceptos básicos para tener presente al momento de desarrollar la investigación. Luego proseguir al desarrollo del análisis de las Buenas Prácticas basándonos en el manual de Buenas Prácticas de la Comisión de Gestión Ambiental, haciendo una crítica a la actividad que realiza hasta la actualidad el restaurante que hemos seleccionado.

Las principales citas de Fuentes Bibliográficas tenemos a continuación:

Bustos, Fernando. Módulo de Gestión Ambiental y Turismo. Cuenca, 2011

Pérez, Mónica. Manual del Turismo Sostenible, Cuenca, 2011.

Sistema de Gestión ambiental. Sistema de Gestión ambiental. Internet.
http://www.lifesinergia.org/formacion/curso/12_sistemas_de_gestion_ambient.pdf.
Acceso: 18 de julio del 2013.

Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos Para Restaurantes y Servicios afines. Internet.

<http://es.scribd.com/doc/21658943/Manual-de-Buenas-Practicas-de-Manipulacion-de-Alimentos-Para-Restaurantes-y-Serviciosafines>.

Acceso: 19 de julio del 2013.

Codó, Lluís. *Los modelos de gestión medio ambiental y su aplicación a la restauración comercial*. Internet.
http://www.gestionrestaurantes.com//llegir_article.php?article=368. Acceso: 21 de julio del 2013.

Parra, J. (s.f.). *Historia de la Gastronomía*. Internet.
<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtm>. Acceso: 21 de julio del 2013.



5. OBJETIVO GENERAL.

Analizar la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales del Restaurante “Las Campanitas”

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Conocer la aplicación de la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales del Restaurante Las Campanitas.
- Diagnosticar a través de un análisis crítico la actual situación del restaurante.

METAS, TRANSFERENCIAS DE RESULTADOS E IMPACTOS.

Durante la investigación de este trabajo nos hemos planteado como meta hacer el uso exclusivo de la guía de buenas prácticas ambientales, para de esta forma conseguir posesionar el restaurante las campanitas como un lugar de buen servicio con una atención de primera categoría con un servicio de calidad.

La transferencia de resultados se realizara de modo teórico al Restaurante Las Campanitas, por medio del ensayo realizado para la mejora del mismo dando una ayuda profesional al local, por medio de asesoría para el cumplimiento de la Guía de las Buenas Prácticas Ambientales.

6. TÉCNICAS DE TRABAJO DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN PARA EL ENSAYO.

Las técnicas para el ensayo fue la de una investigación de campo e instrumentos investigativos, con los cuales se pudo recabar información para el restaurante y realizar un análisis.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
INFORME ACADÉMICO DE APROBACIÓN DE TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN
DE ELABORACIÓN DE UN ENSAYO ACADÉMICO

NOMBRE DE LOS PROFESORES QUE INFORMAN: Lcda. Alexandra Galarza Torres
TEMA DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN: ANÁLISIS DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES DEL RESTAURANTE LAS CAMPANITAS
ALUMNO/A: KARINA PAOLA GUNCAY RIOS, JAIME STALIN VINTIMILLA ROMO
TÍTULO ACADÉMICO AL QUE SE ASPIRA: INGENIERO/A EN TURISMO

Los siguientes campos los llenará el profesor informante.

Una vez realizado el estudio del diseño, se procede al informe correspondiente tomando en cuenta los siguientes motivos académicos:

	SI	NO	REFORMULAR
1. El tema propuesto es factible de realización			
2. Esquema metodológico: (Correlación del tema con los objetivos y marco teórico o revisión bibliográfica)			
Hay correlación de la metodología con el tema propuesto			
Existe correlación de la metodología con los objetivos			
Hay correlación del tema con los objetivos			
Se nota la correlación del tema con el marco teórico o la revisión bibliográfica			
Se advierte la correlación de los objetivos con el marco teórico o la revisión bibliográfica			
	SI	NO	REFORMULAR
3. La formulación de los objetivos es adecuada			
4. Las técnicas que utilizarán para el desarrollo del trabajo de graduación son:			
5. Las referencias bibliográficas son suficientes y adecuadas al tema	SI	NO	REFORMULAR
	INFORME FAVORABLE	INFORME NO FAVORABLE	INFORME FAVORABLE CON MODIFICACIÓN
6. APRECIACIÓN FINAL			
OBSERVACIONES:			

Firma del profesor que informa:

Lcda. Alexandra Galarza Torres
COORDINADOR III CURSO DE GRADUACIÓN

Cuenca, 25 de Julio del 2013

Karina Paola Guncay Rios
Jaime Stalin Vintimilla Romo



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Cuenca, a 25 de Julio del 2013

Licenciada
Alexandra Galarza Torres
COORDINADOR DEL TERCER CURSO DE GRADUACIÓN
DE LA CARRERA DE TURISMO
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
UNIVERSIDAD DE CUENCA
Ciudad

De mi consideración:

Nosotros, Karina Paola Guncay Ríos portadora de la Cédula de Ciudadanía No. 0103091666 y Jaime Stalin Vintimilla Romo, portador de la Cédula de Ciudadanía No. 0104033352, alumnos del Tercer Curso de Graduación, para la obtención del título de Ingeniero/a en Turismo, solicito a Usted se proceda con el proceso de aprobación del Diseño de Trabajo de Graduación de un Ensayo Académico titulado: “Análisis de la guía de Buenas Prácticas ambientales del Restaurante las Campanitas”, el mismo que lo adjunto.

Por la favorable acogida que se sirva dar al presente, agradecemos y suscribimos.

Atentamente,

Karina Paola Guncay Ríos

Jaime Stalin Vintimilla Romo